

Fiskefrikadeller



Fiskefrikadeller er herlige både til frokost og middag. Friskstegte er selvfølgelig bedst, og det er overkommeligt, hvis man køber farsen færdig. Men man må jo undre sig over, at farsen kun koster det halve af, hvad fisken koster, så der må jo være en del fyld i.

Den rene vare behøver ikke at tage lang tid, hvis man er i besiddelse af en foodprocessor. Man tager:

500 g torskfilet (hvid- eller mørksej kan naturligvis også bruges)

1 æg

1 løg

1 spsk. mel

1 spsk. kartoffelmel

1 tsk. salt

peber

Fisk og løg skæres i grove stykker, puttes i foodprocessoren sammen med de andre ingredienser, og hakkes til ønsket grovhed.

Lad farsen hvile en halv times tid i køleskabet, så er den nemmere at forme. Steges på pande ved god varme i en blanding af lige dele smør og olie. Smør for smages skyld, og olie så det ikke branker.

Remoulade hører der til. Ser man på deklARATIONEN, på det man kan købe i plastflasker og som de kalder remoulade, vil man se den er lavet af kål. Genvejen til en langt mere spændende remoulade, end det sauerkraut i mayonnaise salatfabrikkerne prakker os på, er Piccalilly. Det findes både hel og findelt til remoulade. Halvt Piccalilly og halvt mayonnaise røres sammen, og så er det klar. Kan man ikke få den findelte, så brug den hele. Det bliver den ikke dårligere af.

Køkkenskriveren